INFORMATION IMPORTANTE ? À CONSERVER PAR L'UTILISATEUR ? INFORMATION IMPORTANTE

MANUEL D'UTILIS ATION

OM/SM-TDB/7

Pièce Numéro 121063

Amérique du Nord

MODÈLE: TDB/7

Autocuiseur Industriel à Chemise de Vapeur

Système autonome monobloc
Chauffage électrique
Montage sur plaque de support
Marmite basculante

CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE. LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDIQUÉES DANS CE MANUEL.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER D'ESSENCE ET AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CETTE MACHINE OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

GROEN®

Information contained in this document is known to be current and accurate at the time of printing/creation. Unified Brands recommends referencing our product line websites, unifiedbrands.net, for the most updated product information and specifications.

MADE IN USA™

IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT

ATTENTION: **VEILLER À CE QUE TOUS LES UTILISATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES D'EXPLOITATION CONTENUES DANS CE MANUEL.**

AVERTISSEMENT: **COMME INDIQUÉ DANS LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL, CETTE MACHINE EST UN ÉQUIPEMENT DE CUISINE COMMERCIAL POUR USAGE INDUSTRIEL DESTINÉ À CUIRE, CHAUFFER, ET MAINTENIR EN TEMPÉRATURE DE L'EAU ET DES ALIMENTS. TOUT AUTRE EMPLOI RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ANNULERA LA GARANTIE.**

AVERTISSEMENT: **LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE DE PLOMBERIE ET D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.**

DANGER: **METTRE LA MACHINE À LA TERRE AU NIVEAU DU BLOC DE CONNEXION FOURNI. NE PAS METTRE LA MACHINE À LA MASSE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.**

AVERTISSEMENT: **ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.**

AVERTISSEMENT: **ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.**

ATTENTION: **NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE NIVEAU DU LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 3 PO. (5 À 8 cm) EN-DESSOUS DU BORD DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.**

AVERTISSEMENT: **VEILLEZ TOUT PARTICULIÈREMENT À NE PAS TOUCHER LE CORPS DE L'AUTOCUISEUR NI SON CONTENU LORSQUE VOUS AJOUTEZ DES INGRÉDIENTS, MÉLANGEZ OU TRANSVASEZ LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR DANS UN AUTRE RÉCIPIENT.**

AVERTISSEMENT: **POUR INCLINER L'AUTOCUISEUR ET TRANSVASER SON CONTENU:**

1) **PORTER DES GANTS ET UN TABLIER DE PROTECTION.**
2) **UTILISER UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND AFIN DE MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES.**
3) **PLACER LE CONTENANT SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE L'AUTOCUISEUR.**
4) **VEILLER À CE TENIR À DROITE OU À GAUCHE DE L'AUTOCUISEUR (SELON L'EMPLACEMENT DU LEVIER D'INCLINAISON) POUR VERSER SON CONTENU - ET NON PAS DIRECTEMENT DANS LA TRAJECTOIRE DU CONTENU BRÛLANT.**
5) **VERSER LENTEMENT EN VEILLANT À CONSERVER À TOUT MOMENT LE CONTRÔLE DE L'AUTOCUISEUR PUIS REDRESSER L'AUTOCUISEUR À SA POSITION D'ORIGINE APRÈS AVOIR REMPLI CE DERNIER OU APRÈS AVOIR TRANSVASÉ SON CONTENU.**
6) **NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LE CONTENANT BRÛLANT ET SON CONTENU.**

ATTENTION: **VEILLER À CE QUE LE SOL DE LA ZONE DE TRAVAIL FACE À L'AUTOCUISEUR DEMEURE PROPRE ET SEC. EN CAS DE DÉVERSEMENT ACCIDENTEL, NETTOYER IMMÉDIATEMENT AFIN D'ÉVITER QUE PERSONNE NE GLISSE ET NE TOMBE.**

IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT

AVERTISSEMENT: **NE PAS S'ASSURER RÉGULIÈREMENT DU BON FONCTIONNEMENT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.**

AVERTISSEMENT: **LORS DE TOUT ESSAI, ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. TOUT CONTACT DIRECT RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.**

AVERTISSEMENT: **AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE, LIRE ET SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDIQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT UTILISÉ POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU.**

AVERTISSEMENT: **AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER DE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.**

AVERTISSEMENT: **CONSERVER TOUTE EAU ET SOLUTION À L'ÉCART DES COMMANDES ET DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE. NE JAMAIS ARROSER NI NETTOYER AU JET L'ENVELOPPE PROTECTRICE DU SUPPORT NI LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES.**

ATTENTION: **LA PLUPART DES NETTOYANTS SONT DANGEREUX POUR LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. À TITRE DE PROTECTION, VEILLER À TOUJOURS PORTER DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES OU UN MASQUE ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES SUR LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS NETTOYANTS.**

ATTENTION: **TOUTE UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU PAR UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUSE POUR L'UTILISATEUR ET PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ENDOMMAGER LA MACHINE. L'EMPLOI DE CES PIÈCES ANNULERA TOUTES GARANTIES.**

IMPORTANT: **TOUTE RÉPARATION OU OPÉRATION DE MAINTENANCE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL AUTRE QUE LE PERSONNEL AGRÉÉ DE L'USINE ANNULERA TOUTE GARANTIE.**

Table des Matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR 2

DESCRIPTION DE LA MACHINE 5

INSPECTION ET DÉBALLAGE 7

INSTALLATION 8

PREMIÈRE MISE EN MARCHE 9

FONCTIONNEMENT 10

ORDRE DES OPÉRATIONS 12

ENTRETIEN ET MAINTENANCE 13

NETTOYAGE 16

GUIDE DE DÉPANNAGE 18

LISTES DE PIÈCES 19

SCHÉMAS 23

RÉFÉRENCES 25

FICHE DE MAINTENANCE 25

GARANTIE 26

Description de la machine

Le modèle TDB/7 de Groen est un autocuiseur monobloc inclinable à chemise de vapeur à commande thermostatique. L'appareil est monté sur une plaque de support et possède une source de vapeur autonome chauffée électriquement.

Le corps de l'autocuiseur TDB/7 est soudé afin de ne former qu'une seule pièce. Il comporte un bord renforcé et un bec verseur soudé de type "papillon". L'appareil a été homologué pour une pression de service maximum de 50 PSI. L'intérieur et l'extérieur de la machine possèdent une magnifique finition polie. La machine comporte un levier d'inclinaison afin de pouvoir basculer manuellement l'autocuiseur en toute sécurité. Il est possible de placer un bac de 4 po. (10 cm) de hauteur sur la plaque support.

Le générateur de vapeur intégré a été conçu spécialement en fonction de la taille de l'autocuiseur. Il est chauffé électriquement et alimente en vapeur la chemise de l'autocuiseur. La chemise fonctionne sans air. Elle permet une cuisson uniforme à des températures de 150 à environ 295°F (65° à 150°C).

La machine comporte un thermostat de commande réglable, un contacteur de fermeture en cas d'inclinaison, un interrupteur de coupure de bas niveau d'eau ainsi qu'une soupape de sécurité et un limiteur de pression. L'autocuiseur comporte également un voyant lumineux de cuisson, un manomètre et un tube de niveau afin de contrôler le fonctionnement de l'appareil. Procédez à l'unique connexion électrique requise pour le raccordement de la machine. La machine peut être commandée afin de fonctionner sur une tension d'exploitation de 208/240 ou 480 volts. Tous les autocuiseurs sont câblés en triphasé. Voir les schémas de câblage pour une exploitation monophasée.

CARACTÉRISTIQUES DE L'AUTOCUISEUR				
	TDB/7-20+		TDB/7-40	
Contenance de l'autocuiseur	20 pintes.	18.8 litres	40 pintes	37.6 litres
Contenance de la chemise	4 pintes	3.7 litres	5 pintes	4.7 litres
Diamètre	14 pouces	36 cm	16-1/2 pouces	42 cm
Profondeur	11 pouces	28 cm	14-1/4 pouces	36 cm
Puissance à 208 V	6.3		10.8	
Puissance à 240 V	8.4		14.4	
Puissance à 480 V	6.3		12.0	
Largeur de la plaque support	24 pouces	60 cm	24 pouces	60 cm
Profondeur de la plaque support	16 pouces	41 cm	16 pouces	41 cm

Modèles actuels)

Options disponibles sur tous les modèles:

1. Support capable d'accueillir un bac de remplissage
2. Couvercle ordinaire
3. Paniers
4. Robinets de remplissage
5. Mélangeurs manuels
6. Mélangeurs à moteur

Inspection & Unpacking

La machine est livrée sur une palette à l'intérieur d'une caisse robuste. Vérifiez immédiatement la caisse afin de vous assurer qu'elle n'est pas endommagée.

ATTENTION
LES SANGLES DE FIXATION SONT TENDUES ET RISQUENT DE CLAQUER LORSQU'ELLES SONT COUPÉES. VEILLEZ À CE QUE LES AGRAFES DEMEURÉES DANS LES PAROIS DU CARTON NE VOUS BLESSENT PAS ET N'ENDOMMAGENT PAS LA MACHINE.

Coupez avec prudence les sangles en polyester du carton et retirez les côtés de la boîte. Soulevez le carton afin de découvrir la machine.

Inspectez attentivement la machine afin de vous assurer qu'elle ne présente aucun dommage caché. Informez immédiatement le transporteur si la machine a été endommagée pendant le transport ou si la machine livrée ne correspond pas à la commande.

Inscrivez le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'installation de votre machine et conservez ces informations à titre de référence. Inscrivez ces informations en haut de la fiche de maintenance fournie à la fin de ce manuel. Conservez ce manuel afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

ATTENTION
LA MACHINE PÈSE ENTRE 140 ET 163 LIVRES (64 ET 74 KG). POUR UNE MANUTENTION EN TOUTE SÉCURITÉ, L'INSTALLATEUR DOIT UTILISER UN ÉQUIPEMENT ADÉQUAT.

Avant de procéder à l'installation, coupez les sangles retenant la machine à la palette. Retirez la machine de la palette en la soulevant tout droit. Assurez-vous qu'aucune pièce détachée ne soit demeurée dans les matériaux d'emballage avant de les jeter.

Fixez le levier d'inclinaison (ce dernier se trouve normalement à l'intérieur de la machine) en le vissant avec précaution dans le port du support de tourillon. Veillez à ne pas fausser le filetage.

L'autocuiseur TDB/7 est expédié de l'usine sur une palette. Le levier d'inclinaison se trouve à l'intérieur de la machine.

Installation

Cet autocuiseur Groen possède un câblage interne complet et peut être raccordé immédiatement. Reportez-vous au schéma de câblage situé à l'intérieur du panneau de service du boîtier de commande et à la fin de ce manuel. Toute modification mécanique ou électrique doit être approuvée par le bureau d'études et le service technique de Groen.

AVERTISSEMENT
LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.

La machine a été testée en usine afin de s'assurer du bon fonctionnement de toutes les commandes et des résistances chauffantes (éléments chauffants).

1. Placez l'autocuiseur et assurez-vous qu'il est à niveau. La plaque support doit être fixée à une table ou à toute autre surface de travail. Quatre (4) raccords N.C. de calibre 16 de 9 mm vous sont fournis au niveau du socle. Groen vous recommande d'installer l'autocuiseur sous une hotte d'évacuation.

2. Effectuez les raccordements électriques conformément à la plaque signalétique de la machine. Respectez la réglementation locale et (ou) le Code électrique national des États-Unis et suivez les recommandations de la dernière édition de l'ANSI/NFPA 70.

3. L'autocuiseur est câblé en triphasé et peut être immédiatement utilisé. Voir le schémas de câblage pour une exploitation monophasée.

4. Effectuez la pose des câbles électriques en les passant par l'ouverture située au dos de l'habillage de la machine. Veillez à ce que le raccordement des câbles d'entrée soit étanche à l'eau. (Il est **déconseillé** d'utiliser un câble blindé BX.)

DANGER
METTRE LA MACHINE À LA TERRE AU NIVEAU DU BLOC DE CONNEXION FOURNI. NE PAS METTRE LA MACHINE À LA MASSE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.

5. Vérifiez que le niveau d'eau de la chemise se trouve au-dessus du repère central de la jauge de niveau. Si le niveau d'eau est bas, suivez les instructions "Remplissage de la chemise" et "Traitement de l'eau" à la section "Entretien et maintenance" de ce manuel.

6. Le coude de la soupape doit être dirigé vers le bas. Si le coude n'est pas dans cette position, tournez-le vers le bas. Sur les nouveaux modèles, la soupape de sécurité est dirigée vers le bas.

7. Toute modification mécanique ou électrique doit être approuvée par le bureau d'études et le service technique de Groen.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DU TDB/7

		20 PINTES		40 PINTES	
TENSION	**PHASE**	**KW**	**AMPS**	**KW**	**AMPS**
208	1	6.3	31	10.8	52
208	3	6.3	18	10.8	30
240	1	8.4	35	14.4	60
240	3	8.4	20	14.4	35
480	1	6.3	13	12.0	25
480	3	6.3	8	12.0	15
400	3	7.8	11.2	13.2	19

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DU TDB/7
Le cuivre seulement, THHN (90°C)

		20 PINTES		40 PINTES	
TENSION	**PHASE**	**AWG**	**mm**	**AWG**	**mm**
208	1 3	8 12	— —	6 8	— —
240	1 3	8 10	3.0 —	4 8	3.5 —
480	1 3	14 14	— —	10 12	
400	3	—	1.8	—	2.5

Première mise en marche

IMPORTANT:
VEILLER À CE QUE TOUS LES UTILISATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES D'EXPLOITATION CONTENUES DANS CE MANUEL.

Après avoir installé la machine, l'installateur doit effectuer un essai afin de s'assurer que la machine fonctionne correctement.

1. Retirez toute documentation et tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la machine.

2. Allumez la machine.

3. Versez entre une et deux pintes (un ou deux litres) d'eau dans l'autocuiseur.

4. Suivez les instructions "Allumer l'autocuiseur" à la section "Fonctionnement" de ce manuel et chauffez l'eau en réglant le thermostat au maximum. Le voyant devrait s'allumer et la machine devrait chauffer jusqu'à ce que l'eau se mette à bouillir.

5. Pour éteindre la machine, réglez le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt).

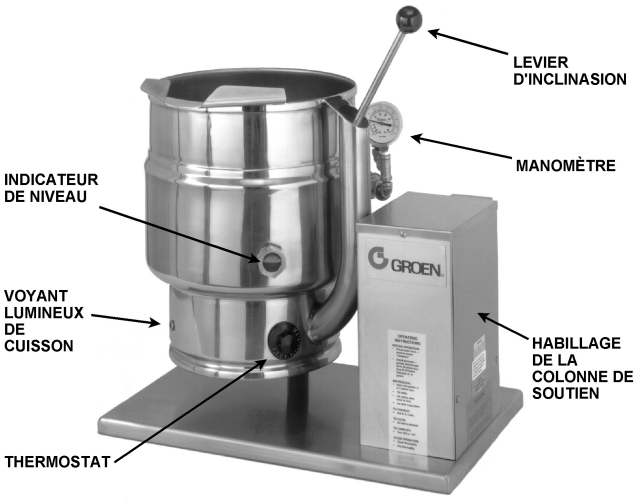
AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

Si la machine fonctionne conformément aux indications, elle peut à présent être utilisée. Si la machine ne fonctionne pas conformément aux indications, contactez un technicien réparateur agréé Groen.

Tournez le thermostat pour contrôler l'autocuiseur TDB/7 de Groen.

Fonctionnement



L'utilisateur contrôle la machine grâce au cadran du thermostat. Le cadran permet d'allumer ou d'éteindre les résistances électriques et règle la température de fonctionnement de la machine.

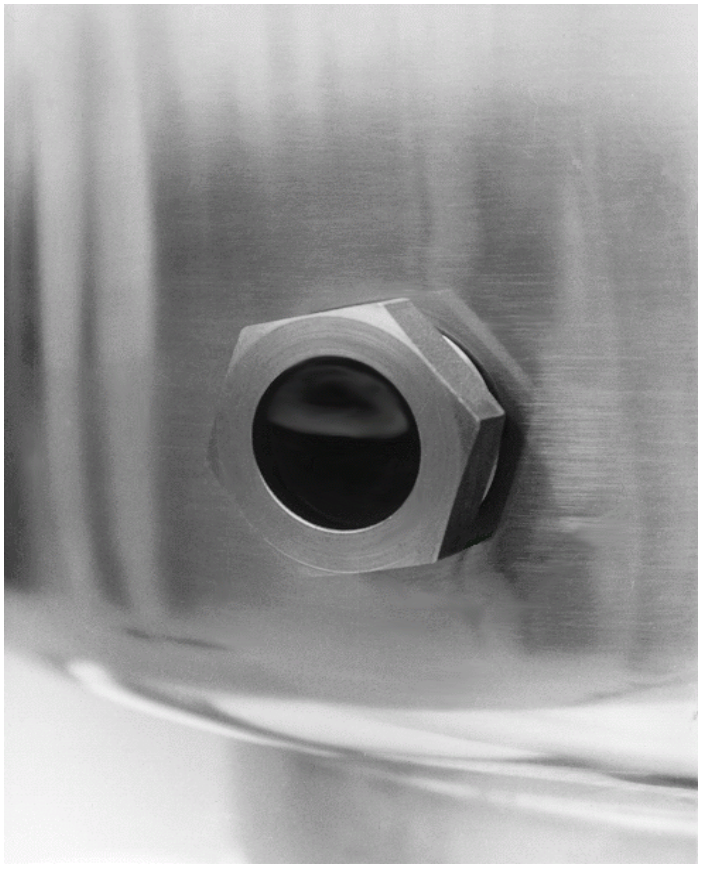
A. Pour allumer l'autocuiseur

1. VÉRIFIEZ TOUS LES JOURS le niveau d'eau de la chemise. Le niveau doit être au-dessus du repère central de la jauge de niveau. Si le niveau est bas, voir "Remplissage de la chemise" et "Traitement de l'eau" à la page 13 de ce manuel.

2. Vérifiez le manomètre. S'il n'y a pas au moins 20 à 30 po. (50 à 76 cm) de dépression (c'est à dire un relevé négatif de 20 à 30 au-dessous de 0), voir "Dépression de la chemise" à la page 13 de ce manuel.

3. Allumez l'autocuiseur.

4. Tournez le thermostat afin de le placer sur le réglage désiré. Le voyant de cuisson indique que la machine est en train de chauffer. Si la machine s'allume et s'éteint cela indique que l'autocuiseur demeure à la température consignée. Les contacteurs à l'intérieur de la colonne de soutien émettront un déclic lorsque la machine s'arrête et se remet en marche. Ceci est normal.



Sur la plupart des modèles TDB/7, la chemise de vapeur est visible grâce à un tube de niveau sur l'autocuiseur.

B. Pour transvaser ou vider le contenu de l'autocuiseur:

L'autocuiseur a été conçu afin de pouvoir être incliné en toute sécurité. Saisissez fermement la boule à revêtement isolant en plastique. Tenez fermement la poignée lorsque vous faites basculer l'autocuiseur afin qu'il demeure incliné ou afin de le relever LENTEMENT à sa position initiale.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

VEILLER TOUT PARTICULIÈREMENT À NE PAS TOUCHER LE CORPS DE L'AUTOCUISEUR NI SON CONTENU AFIN D'AJOUTER DES INGRÉDIENTS, MÉLANGER OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR À UN AUTRE RÉCIPIENT.

ATTENTION
NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE NIVEAU DU LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 3 PO. (5 À 8 cm) EN-DESSOUS DU BORD DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.

AVERTISSEMENT
POUR INCLINER L'AUTOCUISEUR ET TRANSVASER SON CONTENU:
1) PORTER DES GANTS ET UN TABLIER DE PROTECTION.
2) UTILISER UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND AFIN DE MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES.
3) PLACER LE CONTENANT SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE L'AUTOCUISEUR.
4) VEILLER À CE TENIR À DROITE OU À GAUCHE DE L'AUTOCUISEUR (SELON L'EMPLACEMENT DU LEVIER D'INCLINAISON) POUR VERSER SON CONTENU ET NON PAS DIRECTEMENT DANS LA TRAJECTOIRE DU CONTENU BRÛLANT.
5) VERSER LENTEMENT EN VEILLANT À CONSERVER À TOUT MOMENT LE CONTRÔLE DE L'AUTOCUISEUR PUIS REDRESSER L'AUTOCUISEUR À SA POSITION D'ORIGINE APRÈS AVOIR REMPLI CE DERNIER OU APRÈS AVOIR TRANSVASÉ SON CONTENU.
6) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LE CONTENANT BRÛLANT ET SON CONTENU.

ATTENTION
VEILLER À CE QUE LE SOL DE LA ZONE DE TRAVAIL FACE À L'AUTOCUISEUR DEMEURE PROPRE ET SEC. EN CAS DE DÉVERSEMENT ACCIDENTEL, NETTOYER IMMÉDIATEMENT AFIN D'ÉVITER QUE PERSONNE NE GLISSE ET NE TOMBE.

Accessoires Communs

1. Couvercle ordinaire

Comme pour toute cuisson normale avec casserole, un couvercle en option peut accélérer le chauffage de l'eau et des aliments contenus dans l'autocuiseur. Un couvercle permet de conserver la chaleur et de réduire la perte de chaleur et d'humidité s'échappant dans la cuisine. Le fait d'utiliser un couvercle peut contribuer à réduire certains temps de cuisson et permettre de maintenir la température, la couleur et la texture des aliments contenus dans l'autocuiseur ou permettre qu'ils mijotent pendant une longue période.

Assurez-vous que la poignée en plastique du couvercle est bien fixée avant de l'utiliser. Veillez à TOUJOURS utiliser la poignée afin de placer ou de retirer le couvercle de l'autocuiseur. Portez des gants de protection et un tablier protecteur.

Lorsque vous placez un couvercle sur l'autocuiseur, placez-le sur le bord renforcé de l'autocuiseur avec son bord plat faisant face au bec verseur.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

Lorsque vous retirez le couvercle:

a) Saisissez fermement la poignée en plastique.

Soulevez le bord arrière du couvercle en premier.

b) Soulevez le bord arrière (le bord le plus éloigné de l'opérateur) 1 à 2 po. (3 à 5 cm) afin de laisser la vapeur et l'eau s'échapper du récipient. Attendez 2 à 3 secondes.

c) Penchez le couvercle à un angle de 45 à 60° afin de permettre à la condensation ou aux gouttes du contenu de l'autocuiseur demeurées sous le couvercle de se reverser dans l'autocuiseur.

d) Retirez le couvercle en veillant à ce que la condensation ou le contenu de l'autocuiseur ne goutte sur l'utilisateur, le sol ou sur les surfaces de travail.

e) Placez le couvercle sur une surface plane, propre et loin de l'autocuiseur ou replacez-le sur l'autocuiseur.Lorsque vous retirez le couvercle.

ATTENTION
NE PAS INCLINER L'AUTOCUISEUR SANS AVOIR AU PRÉALABLE RETIRÉ LE COUVERCLE. LE COUVERCLE RISQUE DE GLISSER ET DE BLESSER L'UTILISATEUR.

2. Panier en option

Un panier en option se fixant sur l'autocuiseur peut faciliter la cuisson d'aliments devant être placés dans de l'eau bouillante, tels que les oeufs, les pommes de terre, les légumes, les crustacés, les pâtes et le riz. Le filtre à mailles en nylon doit être utilisé uniquement pour des produits plus petits que le diamètre des mailles (environ 6 mm), y compris le riz et les pâtes de petite taille.

Conseils pour l'utilisation

a) Tenez en compte que le panier et son contenu risque de bouger dans l'autocuiseur. Il est probable que vous devrez remplir l'autocuiseur d'eau à moitié seulement. Faites un essai afin de voir l'espace qu'occupe le panier et son contenu lorsque l'autocuiseur est éteint (OFF) et ne comporte que de l'eau froide.

ATTENTION
NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE NIVEAU DU LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 5 À 8 cm EN-DESSOUS DU BORD DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.

b) Remplissez le panier sur une surface de travail plane et stable.

c) Soulevez-le panier avec les deux mains. Faites-vous aider par quelqu'un si le panier est trop lourd.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

d) Baissez lentement le panier rempli dans l'autocuiseur.

e) Lorsque vous retirez le panier, soulevez-le tout droit en veillant à ce qu'il ne touche pas le bord de l'autocuiseur ni le bec verseur. Portez des gants de protection et un tablier protecteur.

f) Laissez l'eau chaude s'égoutter complètement du panier avant de le retirer de l'autocuiseur. Ne pas laisser reposer le panier sur le bord de l'autocuiseur ni sur le bec verseur. Si le panier est trop lourd à porter, faites-vous aider. Retirez le contenu du panier et placez-le dans un autre contenant en veillant à bien éviter tout contact direct avec le contenu brûlant, **SINON...**

g) Placez le panier rempli d'aliments sur une surface plane, stable et à l'intérieur d'un cuiseur ou d'un moule à cuisson afin de récupérer toute eau chaude s'égouttant des aliments.

Ordre des Opérations

Les grandes lignes suivantes permettront au personnel de mieux comprendre le fonctionnement de la machine.

Lorsque l'utilisateur met en marche la machine en réglant le thermostat de "OFF" (arrêt) au réglage désiré, le contacteur du thermostat se ferme. Ceci allume le voyant indicateur de cuisson (chauffage) et les contacteurs se fermeront, laissant passer le courant aux résistances électriques. Lorsque la température de la chemise de vapeur atteint la valeur correspondante à la température consignée du cadran, le contacteur du thermostat s'ouvre. Ceci entraînera l'extinction du voyant lumineux, les contacteurs s'ouvriront, et les résistances ne seront alimentées. Dés que le thermostat détecte que la machine se refroidit et que la température descend en-dessous de la température consignée, le contacteur du thermostat se ferme, le voyant lumineux s'allume, les contacteurs se ferment et les résistances se rallument. La machine s'allumera et s'éteindra ainsi afin de demeurer à la température consignée. Voici pourquoi le voyant s'allume et s'éteint lors du fonctionnement de la machine. Le contacteur de fermeture en cas d'inclinaison coupera l'alimentation électrique aux résistances chaque fois que vous inclinez l'autocuiseur afin d'éviter de les submerger dans l'eau de la chemise.

Si la pression de la chemise dépasse 50 PSI, la soupape de sécurité s'ouvrira et laissera s'échapper tout excès de pression.

Si le niveau d'eau de la chemise descend trop bas et si les résistances chauffent de manière excessive, un interrupteur de manque d'eau s'ouvrira et éteindra les résistances chauffantes. Réglez le thermostat sur "OFF" (arrêt) afin d'arrêter toutes les commandes et les circuits des résistances.

Entretien et Maintenance

AVIS: Pour toutes réparations, veuillez contacter Groen ou tout autre réparateur agréé Groen.

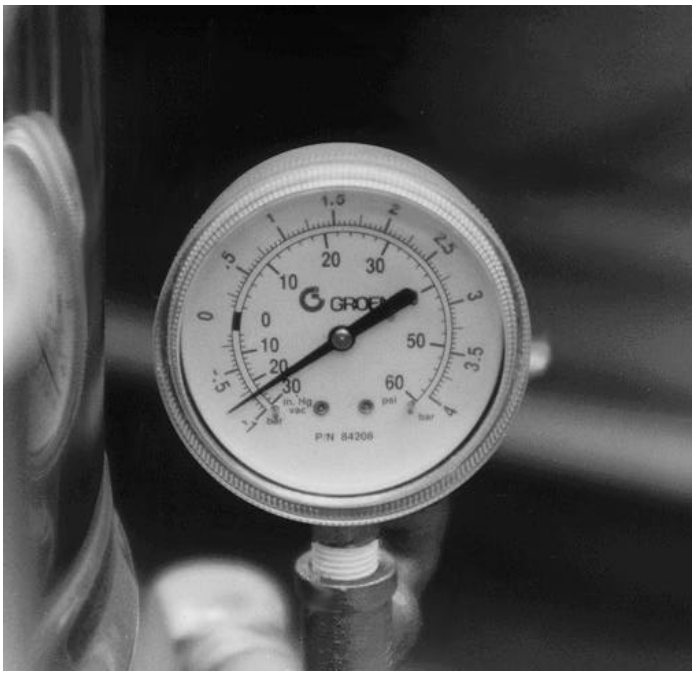
1. Maintenance périodique

Il existe une fiche d'entretien et de maintenance à la fin de ce manuel. Pour chaque entretien ou opération de maintenance effectué sur cet appareil Groen, veuillez noter la date et le nom de la personne ayant effectué le travail. Conservez ce manuel afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Une inspection régulière de la machine réduira le temps d'arrêt de la machine puis augmentera son efficacité. Vérifiez régulièrement les points suivants:

[À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR]

a. Vérifiez le manomètre pression/dépression. Il devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) lorsque l'autocuiseur est froid. Dans le cas contraire, voir "Dépression de la chemise."



Le manomètre devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) lorsque l'autocuiseur est froid.

b. Vérifiez également tous les jours le niveau de l'eau de la chemise. Le niveau devrait se trouver au-dessus du repère central de la jauge de niveau. Si le niveau d'eau est bas, suivez les instructions "Remplissage de la chemise" et "Traitement de l'eau" à la page 14.

[À EFFECTUER PAR LE RÉPARATEUR]

c. Vérifiez que le câblage est en bon état et correctement raccordé.

e. Vérifiez que l'intérieur de l'habillage demeure propre et sec.

Testez la soupape de sécurité au moins deux fois par mois. Testez la soupape lorsque l'autocuiseur fonctionne à quinze (15) psi (105 kPa) en tenant le levier d'essai pendant au moins 5 secondes. Ensuite, relâchez le levier et laissez la soupape se refermer en claquant. Si le levier ne fonctionne pas, et si rien ne s'échappe, ou si la soupape fuit, arrêtez immédiatement la machine et contactez un réparateur agréé Groen.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. TOUT CONTACT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

DÉBRANCHER LE CORDON DE SÉCURITÉ DE L'AUTOCUISEUR AVANT DE GRAISSER LES ROULEMENTS OU PALIERS DE TOURILLONS

Graissez les deux roulements de tourillon au moins une fois par an. Les roulements se trouvent à l'intérieur de l'habillage du boîtier de l'autocuiseur. Retirez les panneaux d'accès de l'habillage à l'aide d'un tournevis afin d'accéder aux raccords de graissage. Utilisez une graisse tout usage au lithium. Après avoir retiré les panneaux, vérifiez également que les boulons de fixation des roulements de tourillon et du contacteur d'inclinaison sont bien serrés. Après avoir terminé, replacez les panneaux d'habillage.

2. Dépression de la chemise

Lorsque l'autocuiseur est froid, tout relevé positif au niveau du manomètre de pression/dépression ou proche de zéro indique qu'il y a de l'air dans la chemise. L'air dans la chemise ralentira le chauffage de l'autocuiseur.

Pour retirer l'air:

a. Allumez l'autocuiseur. (Voir la section "Fonctionnement" de ce manuel). (Assurez-vous qu'il y a de l'eau ou le produit désiré dans l'autocuiseur)

b. Lorsque le manomètre de pression/dépression atteint une pression positive de 5 PSI, libérez l'air et la vapeur demeurés bloqués en soulevant le levier de la soupape de sécurité pendant environ une seconde. Répétez cette opération, puis laissez le levier ou l'anneau se refermer en claquant de façon à ce que la soupape se ferme correctement.

3. Remplissage de la chemise et traitement de l'eau
(Le produit de traitement pour l'eau et le kit d'analyse de pH sont disponibles auprès de votre distributeur de pièces agréé Groen).La chemise a été remplie en usine avec la quantité d'eau traitée adéquate. Il est possible que de l'eau se soit échappée sous forme de vapeur lors de la ventilation ou lors d'une purge. Il vous faudra parfois rétablir le niveau d'eau de la chemise.

IMPORTANT
Le manomètre doit indiquer une pression de 0 PSI ou moins avant de remplir la chemise avec de l'eau.

Pour remplir la chemise avec de l'eau:

a. Si vous remplacez l'eau qui s'est échappée sous forme de vapeur, utilisez de l'eau distillée. Si vous remplacez de l'eau traitée ayant été purgée de la chemise, préparer de l'eau traitée comme indiqué à l'étape 4, "Traitement de l'eau".

b. Retirez le bouchon de remplissage à l'aide d'une clé à fourche ou à molette.

c. Ouvrez le robinet d'arrêt (tournez la poignée à 90° sur le robinet à tournant sphérique).

d. Utilisez un entonnoir et versez de l'eau dans la chemise.

e. Vérifiez la niveau d'eau de la chemise au niveau de la jauge de niveau d'eau.

f. Continuez à verser de l'eau jusqu'à ce que la jauge de niveau d'eau soit remplie aux 3/4.

g. Fermez le robinet d'arrêt et placez le bouchon de remplissage.

Suivez la marche à suivre de la section "Dépression de la chemise" afin de purger tout air présent à l'intérieur de la chemise.

*Date de fabrication sur la plaque signalétique de l'Organisme d'inspection américain des appareils sous pression.

4. Traitement de l'eau

ATTENTION DANGER
AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE, LIRE ET SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDIQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT UTILISÉ POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU

(1) Remplissez un récipient avec la quantité d'eau nécessaire (Voir tableau à droite). Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée.

(2) Pendez une bande de papier indicateur de pH sur le bord du récipient avec environ 1 po. (2,5 cm) immergée dans l'eau.

(3) Calculez la dose du produit destiné au traitement de l'eau que vous allez utiliser. (Utilisez un verre à mesurer afin de verser le produit).

(4) Remuez l'eau de façon constante tout en ajoutant le produit de traitement jusqu'à obtenir une couleur indiquant un pH entre 10,5 et 11,5 (indiquée sur le tableau du kit d'analyse de pH). Évaluez le pH en comparant fréquemment la bande avec le tableau de couleurs fourni avec le kit d'analyse. Pour les personnes daltoniennes, utilisez un instrument d'électro-analyse afin de mesurer le niveau du pH ou demandez à une personne non-daltonienne d'évaluer le résultat obtenu.

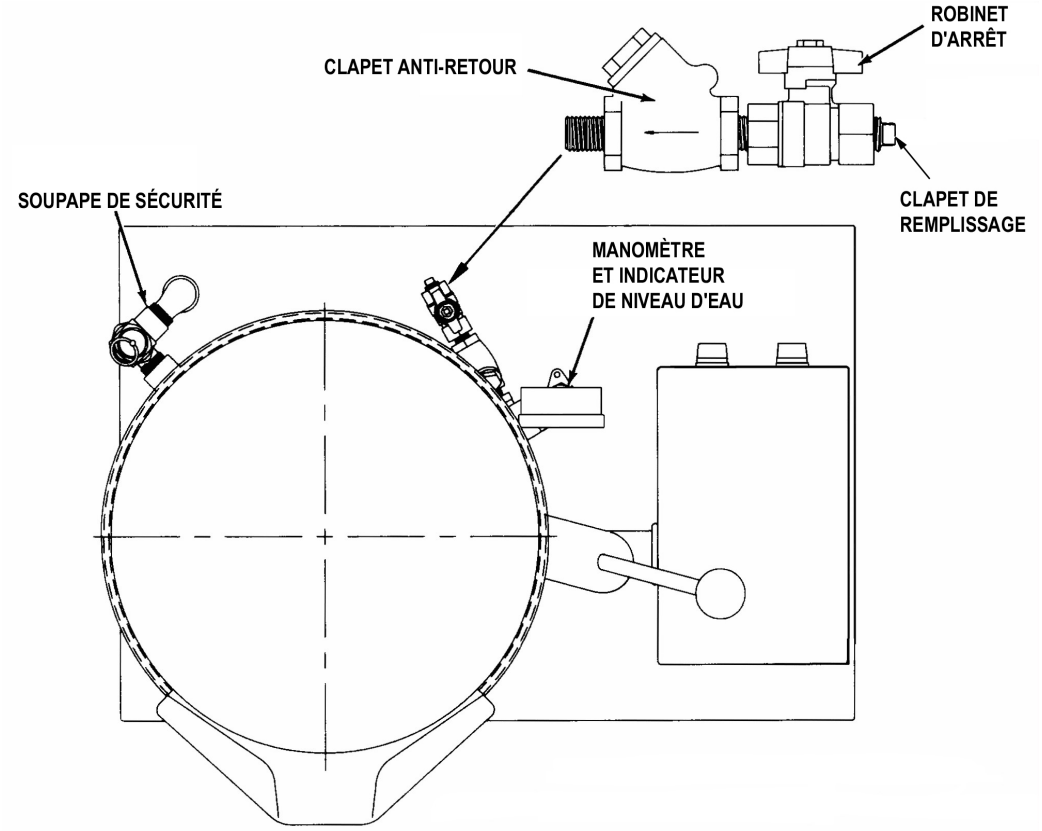
(5) Notez les doses exactes d'eau et de produit utilisées. Il vous sera possible d'utiliser la même quantité à nouveau si vous utilisez la même source d'approvisionnement et le même produit ultérieurement. Cependant, il vaut mieux vérifier le pH à chaque fois que vous préparez de l'eau traitée.

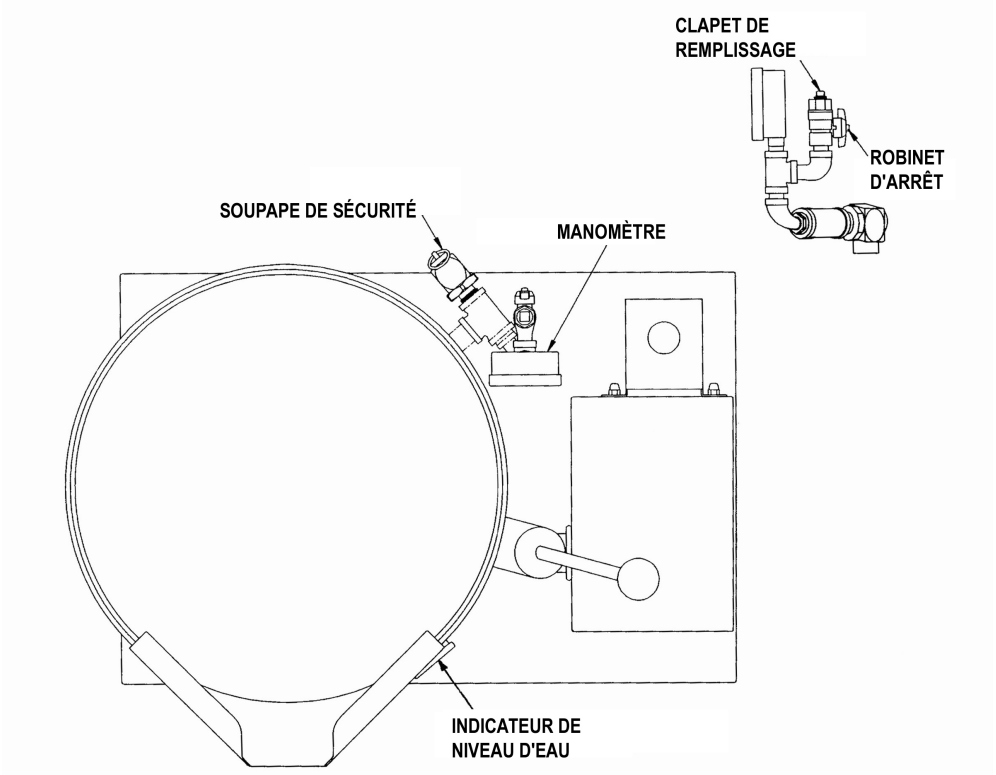
Modèle	Contenance de l'autocuiseur	Contenance de la chemise
TDB/7-20	20 pintes (18,9 litres)	4 pintes (3,7 litres)
TDB/7-40	40 pintes (37,8 litres)	5 pintes (4,7 litres)

5. Remplacement des pièces

AVERTISSEMENT
AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER DE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Le câblage interne est indiqué sur les diagrammes des circuits. Veillez à ce que les nouvelles pièces et autres éléments soient raccordés de la même façon.


ROBINET
D'ARRÊT
CLAPET ANTI-RETOUR
SOUPAPE DE SÉCURITÉ
CLAPET DE
REMPLISSAGE
MANOMÈTRE
ET INDICATEUR
DE NIVEAU D'EAU


CLAPET DE
REMPLISSAGE
ROBINET
D'ARRÊT
SOUPAPE DE SÉCURITÉ
MANOMÈTRE
INDICATEUR DE
NIVEAU D'EAU

Nettoyage

1. Outils recommandés

a. Produit nettoyant comme Klenzade HC-10 ou HC-32 de ECOLAB, Inc.

b. Brosses de nettoyage en bon état.

c. Produit désinfectant comme Klenzade XY-12.

d. Détartrant comme Klenzade LC-30.

2. Précautions à prendre

Avant tout nettoyage, éteignez l'autocuiseur en réglant le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt) puis coupez toute alimentation électrique au niveau d'un commutateur à distance tel qu'un disjoncteur.

AVERTISSEMENT
CONSERVER TOUTE EAU ET SOLUTION À L'ÉCART DES COMMANDES ET DES BRÛLEURS. NE JAMAIS ARROSER NI NETTOYER AU JET LE PANNEAU DE COMMANDE, LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES, ETC.

ATTENTION
LA PLUPART DES NETTOYANTS SONT DANGEREUX POUR LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. À TITRE DE PROTECTION: VEILLER À TOUJOURS PORTER DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES OU UN MASQUE ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES SUR LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS NETTOYANTS.

3. Procédure de nettoyage

a. Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments dés que possible après utilisation. Si l'autocuiseur est utilisé de façon continue, nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins toutes les 12 heures avec un produit désinfectant.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

Les grattoirs ou la paille de fer risquent d'endommager la surface de l'autocuiseur.

Utilisez une éponge, un chiffon ou une brosse en plastique pour nettoyer l'autocuiseur.

b. Grattez et nettoyez au jet afin de retirer toute trace de résidus. Veillez à ne pas rayer l'autocuiseur avec vos outils de nettoyage métalliques.

c. Préparez une solution nettoyante chaude à base de détergent et de dégraissant en suivant les instructions du fournisseur. Nettoyez complètement l'autocuiseur. Utilisez un chiffon humide et une solution nettoyante pour nettoyer les commandes, l'habillage, les conduites électriques, etc.

d. Rincez complètement l'autocuiseur à l'eau chaude, puis laissez l'eau entièrement s'égoutter.

e. Nettoyez tous les jours les surfaces intérieures et extérieures ayant été salies. N'oubliez pas de vérifier les côtés de la machine et le boîtier de commande.

f. Pour retirer tout résidu demeuré collé à l'autocuiseur,

utilisez une brosse, une éponge, un chiffon, un grattoir en plastique ou en caoutchouc, un tampon à récurer en plastique avec une solution détergente. Pour faciliter le nettoyage, laissez la solution détergente reposer dans l'autocuiseur afin que les résidus puissent tremper ou chauffer légèrement la solution détergente. NE PAS utiliser de matériaux abrasifs ou des outils métalliques risquant de rayer la surface. Les rayures rendent difficile le nettoyage et permettent aux bactéries de proliférer.

NE PAS utiliser de paille de fer risquant de laisser des particules incrustées dans la surface et entraîner une éventuelle corrosion par piqûre.

g. L'extérieur de la machine peut être poli à l'aide d'un nettoyant approuvé pour acier inoxydable comme "Zepper" de Zep Manufacturing Company.

h. Pour désinfecter la machine, utilisez une solution désinfectante à base de chlore dans les proportions suivantes: 200 milligrammes par litre ou 200 grammes par mètre cube. Consultez votre revendeur de produits nettoyants afin d'obtenir le meilleur produit. Suivez les instructions du revendeur et appliquez la solution après avoir nettoyé et laissé s'égoutter l'autocuiseur. Ensuite, rincez complètement la solution.

AVIS

NE JAMAIS LAISSER UN PRODUIT DÉSINFECTANT À BASE DE CHLORE EN CONTACT AVEC UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE AU-DELA DE 30 MINUTES AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE COLORATION ET DE CORROSION.

i. Il est recommandé de désinfecter toutes les pièces de l'autocuiseur juste avant de l'utiliser.

j. Si vous avez du mal à retirer les résidus de minéraux, la pellicule formée par l'eau calcaire ou les résidus d'aliments, nettoyez complètement l'autocuiseur. Ensuite, utilisez un produit détartrant tel que De-Limer/De-Scaler de Groen (article no. 114800) ou Lime-Away de ECOLAB en suivant les instructions du fabricant. Rincez l'autocuiseur et laissez-le complètement s'égoutter avant de l'utiliser.

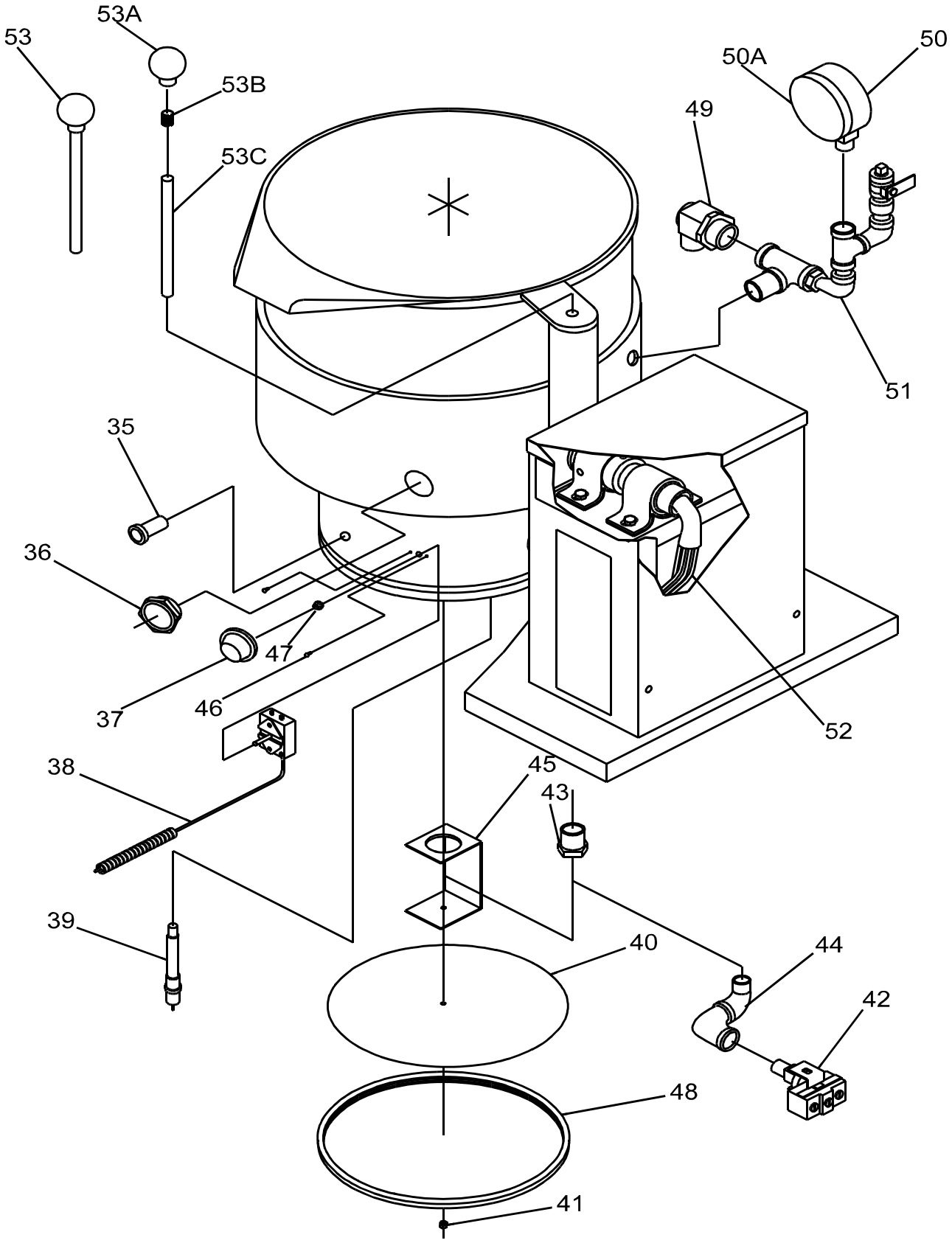
k. En cas de problème persistant concernant le nettoyage de votre machine, contactez votre revendeur de produit nettoyants. Ce dernier possède une équipe technique avec un laboratoire pour vous servir.

Guide de Dépannage

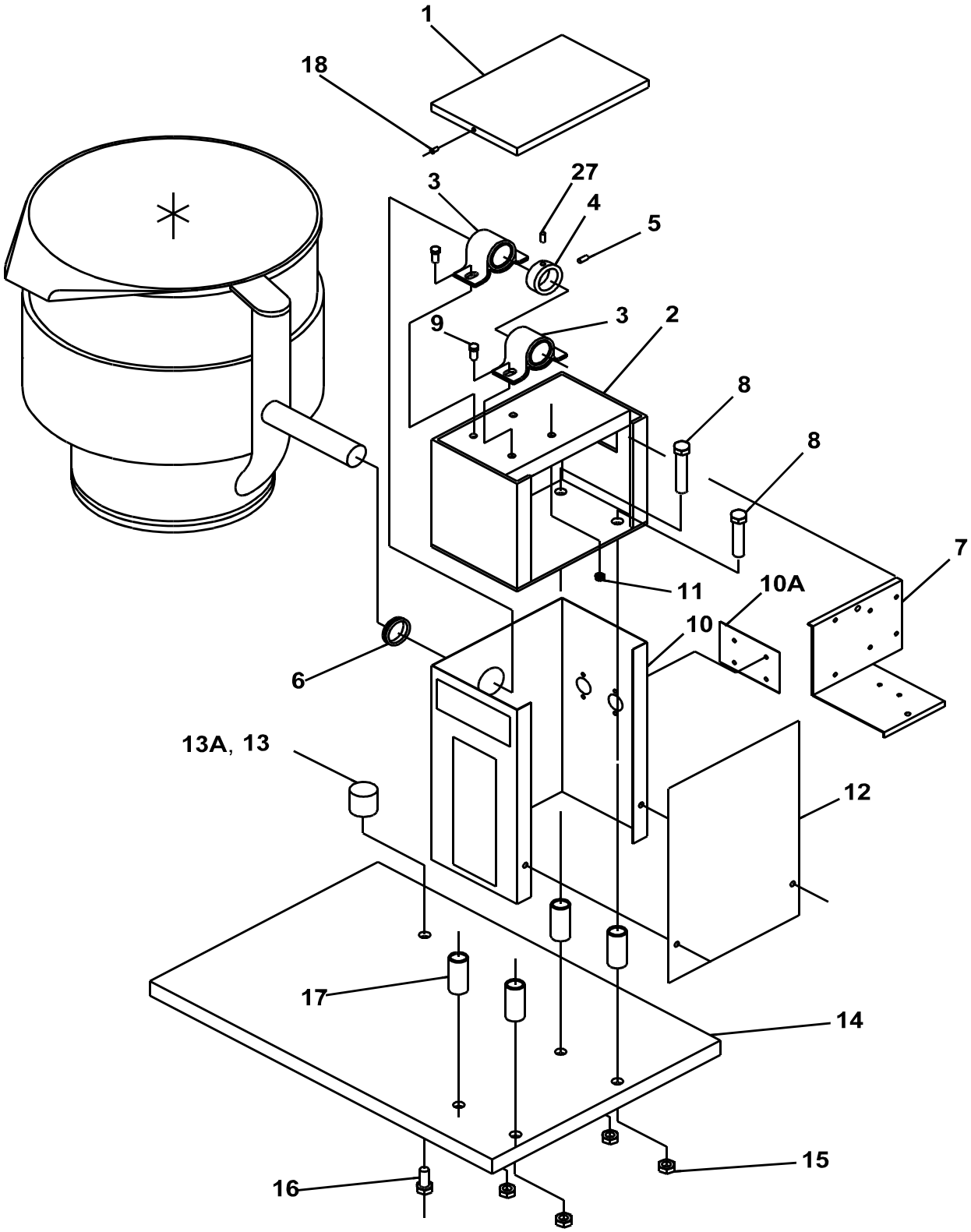
Votre autocuiseur Groen a été conçu afin de fonctionner sans problème technique si sa maintenance est effectuée correctement. Cependant, voici une liste de vérifications à effectuer en cas de problème. Les diagrammes de câblage vous sont fournis au niveau du panneau de service ainsi que dans ce manuel. **Si une de ces vérifications est suivie d'un x, le travail devra être effectué par un réparateur agréé Groen. L'EMPLOI DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUX POUR L'UTILISATEUR ET RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET ANNULERA TOUTES GARANTIES.**

SYMPTÔME	QUI	VÉRIFICATIONS À EFFECTUER Le x indique les vérifications devant être effectuées par un réparateur agréé.
L'autocuiseur ne chauffe pas et le voyant lumineux ne s'allume pas.	Utilisateur	a. Vérifiez que la machine est alimentée en électricité. b. Vérifiez le niveau de la chemise.
	Réparateur agréé uniquement	c. Vérifiez les fusibles du circuit de commande. Remplacez un fusible fondu par un fusible de même calibre (ampères). x d. Vérifiez que les connexions ne sont pas desserrées ou cassées. x e. Vérifiez le contacteur de fermeture en cas d'inclinaison. x f. Vérifiez que le manostat est ouvert. x g. Vérifiez le fonctionnement du thermostat. x h. Vérifiez le dispositif de coupure de bas niveau d'eau. x
L'autocuiseur ne chauffe pas mais le voyant lumineux s'allume.	Réparateur agréé uniquement	i. Vérifiez le contacteur. x j. Vérifiez les résistances chauffantes avec un ohmmètre afin de vous assurer que la mise à la terre n'a pas été annulée. Si la résistance s'avère défectueuse, contactez Groen. x
L'autocuiseur continue à chauffer après avoir atteint la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez qu'il n'y a pas de court-circuit. c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage à l'autre. **x** **d.** Vérifiez le contacteur afin de déterminer si ce dernier est sous tension ou bloqué. x
L'autocuiseur arrête de chauffer avant d'atteindre la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez l'étalonnage du thermostat. **x** c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage à l'autre. **x**
L'autocuiseur chauffe lentement.	Utilisateur	a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance".
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez les résistances chauffantes avec un ohmmètre afin de vous assurer que la mise à la terre n'a pas été annulée. Si une résistance s'avère défectueuse, contactez Groen. x c. Vérifiez la tension de la source d'alimentation principale. x
La soupape de sécurité s'ouvre.	Utilisateur	a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance".
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez le réglage du manostat. x c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage à l'autre. **x** **d.** Vérifiez la soupape de sécurité. Si la soupape s'ouvre à une pression inférieure à 49 PSI, remplacez-la. x e. Vérifiez le contacteur afin de déterminer si ce dernier est sous tension ou bloqué. x

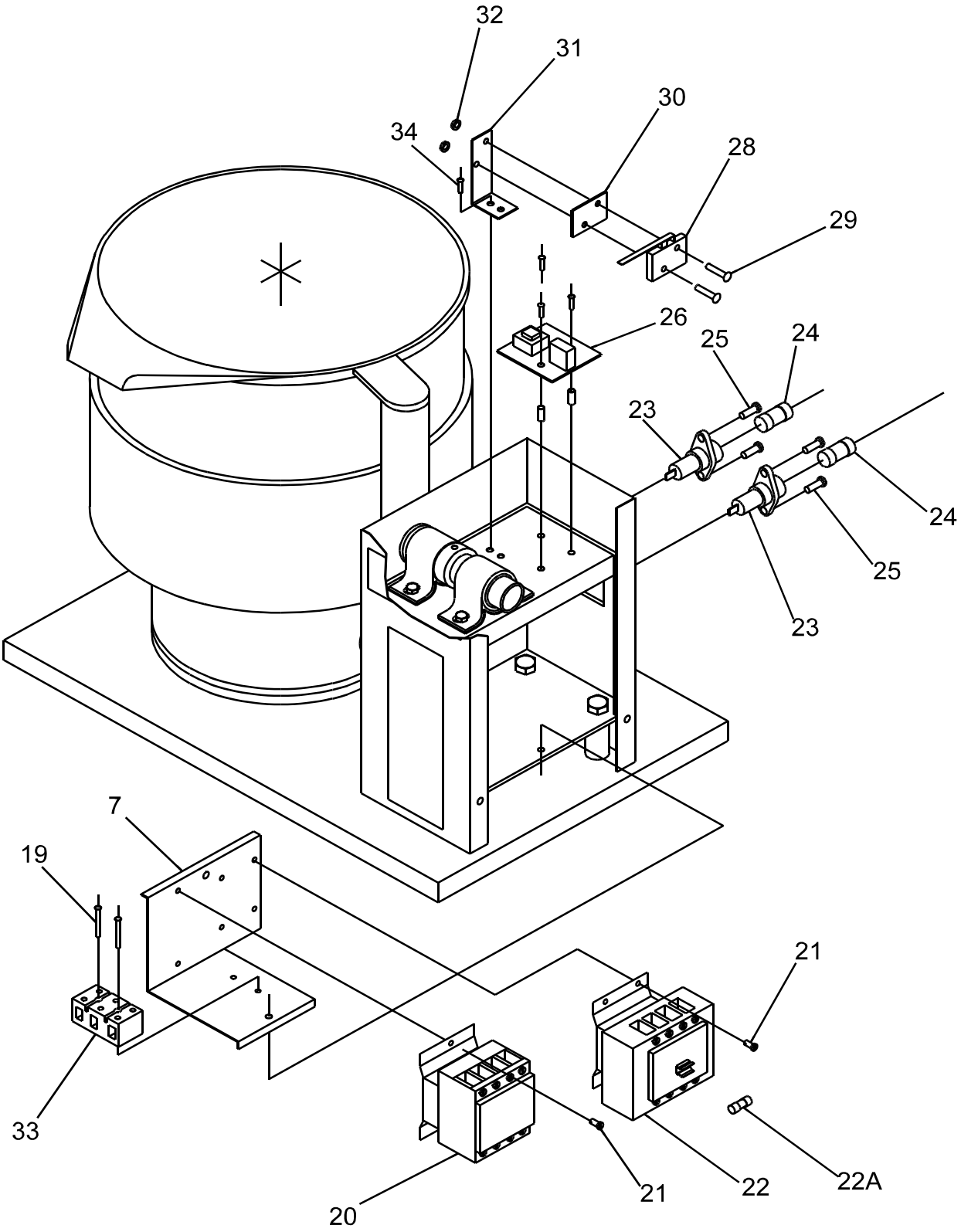
Liste des pièces de rechange du corps de l'autocuiseur



Liste des pièces de rechange mécaniques de l'autocuiseur



Liste des pièces de rechange électriques de l'autocuiseur



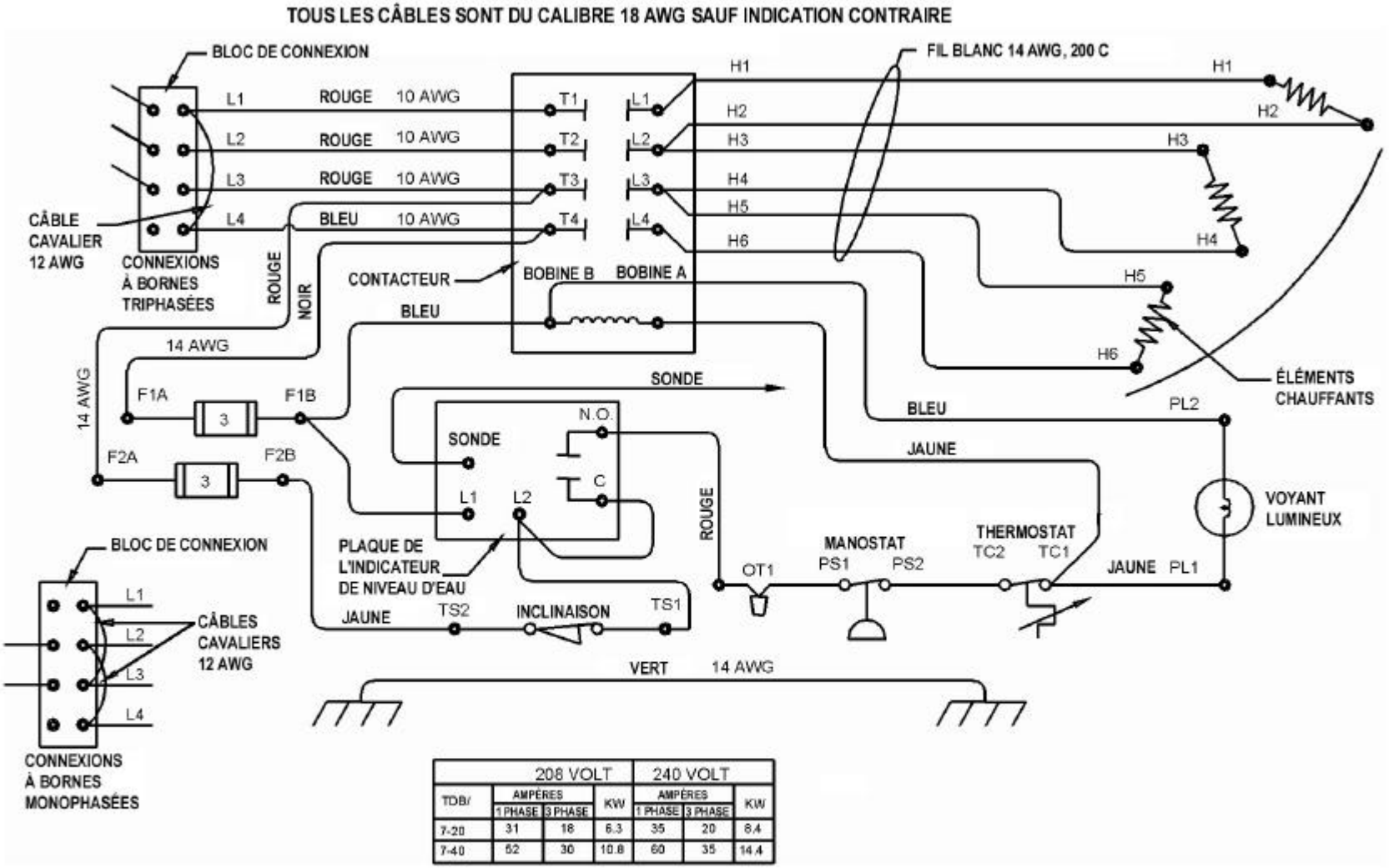
Liste des pièces

Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées et selon le cas la tension et la phase.

Légende	Description	No. de Pièce
1	Plaque supérieure du boîtier	003137
2	Soudure du boîtier	002990
3	Palier	002989
4	Collier de fixation	003118
5	Vis de réglage de 1,5 cm de long	003440
6	Passe-fils	003492
7	Fixation pour montage électrique	086873
8	Boulon 1,2 cm - cal.13 x 8,8 cm de long	003285
9	Boulon 9 mm - cal.16 x 3,8 cm de long	005703
10	Enveloppe métallique du boîtier, 208-240V	003147
10A	Plaque supérieure, porte-fusible 480 volts	088212
11	Écrou hex. 9 mm - cal.16	008214
12	Cache de protection du boîtier	003139
13	Butée, TDB/7-20	101560
13A	Butée, TDB/7-40	003268
14	Socle	054174
15	Écrou hex. 1,2 cm - cal.13	005705
16	Boulon 1,2 cm - cal.13 x 1,9 cm de long	005070
17	Entretoise	003146
18	Vis pour tôle cal.8 à tête bombée	005002
19	Vis cal.8-32 x 3,1 cm de long	005056
20	Contacteur	013369
21	Vis cal.8-32 x 9 mm de long	006971
22	Transformateur 480 Volts	086876
22A	Fusible 480 Volts uniquement	086881
23	Porte-fusible	002944
24	Fusible	002945
25	Vis cal.8-32 x 1,9 cm de long	012656
26	Plaque de l'indicateur de niveau d'eau	096925
27	Vis de réglage 1,2 cm de long	003117
28	Vis du mécanisme d'inclinaison	002982
29	Vis cal.4-40 x 1,9 cm de long	003122
30	Plaque de protection	003490
31	Équerre du mécanisme d'inclinaison	002982
32	Écrou hex. cal.4-40	003121
33	Bloc de connexion	088214
34	Vis cal.6-32 x 1,2 cm de long	012603
35	Voyant lumineux	016028
36	Jauge de niveau	108554
37	Bouton du thermostat	002868
38	Thermostat	012313
39	Sonde de niveau d'eau	015589
40	Plaque inférieure	003141
41	Écrou hex. 6 mm - cal.20	012940
42	Manostat	096963
43	Raccord de réduction 1,2cm NP x6mm NPT	008739
44	Raccord coudé	101543
45	Équerre de la plaque inférieure	002916
46	Vis à tête ronde, cal.6-32 x 9 mm de long	009697
47	Adaptateur de thermostat	107172
48	Joint de la plaque inférieure	007937
49	Soupape de sécurité	097005
50	Manomètre	084208
50A	Verre du manomètre	087635
51	Clapet de remplissage	101528
52	Faisceau de câblage de l'autocuiseur	096938
53	Poignée	012695
53A	Bouton rond	012691
53B	Anneau	012692
53C	Tige de la poignée	013597
x	Écrou plaqué nickel, résistance chauffante	084202
x	Vis plaquée nickel, résistance chauffante	084201
x	Faisceau de câblage	088210

x - Non indiqué

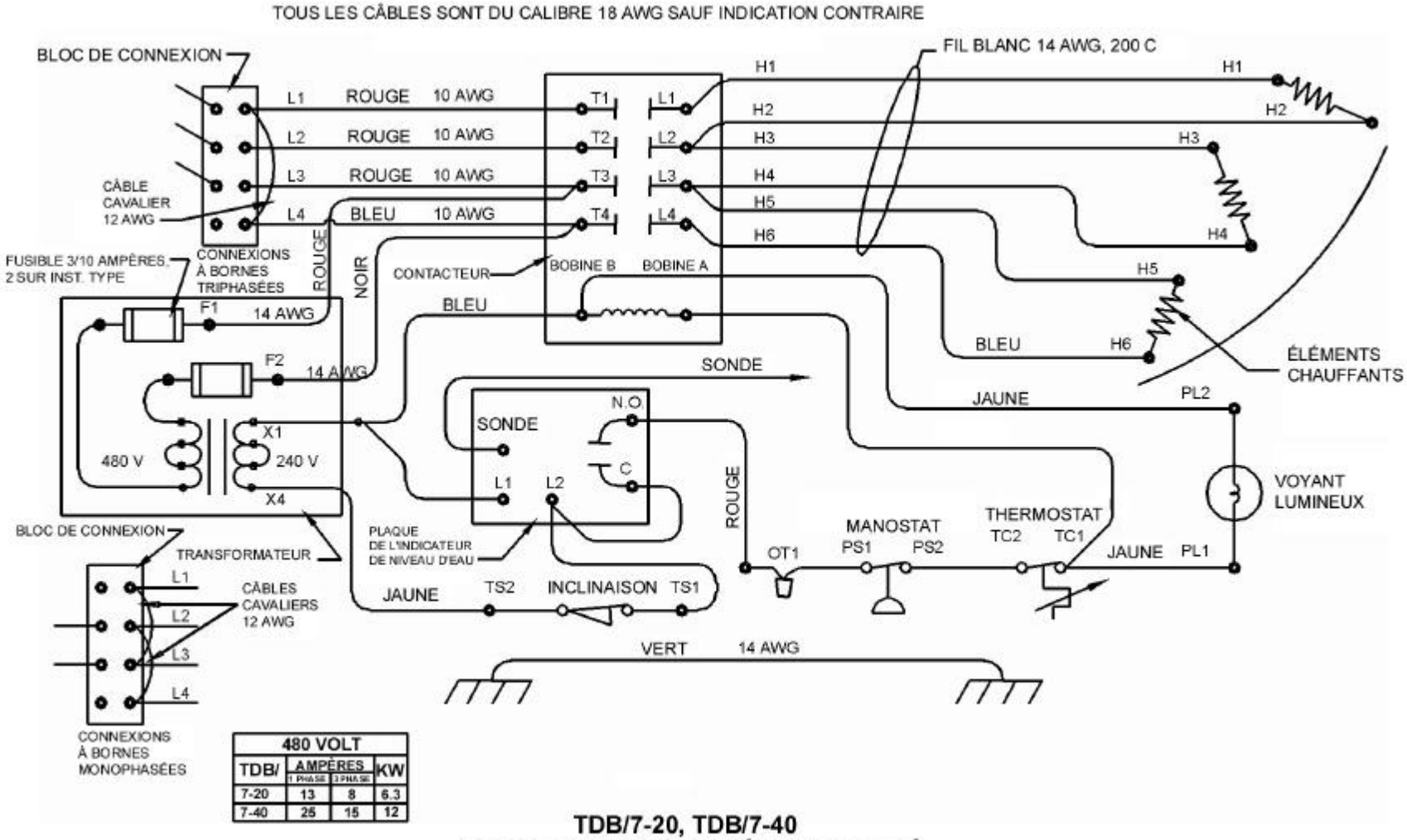
Schémas de câblage



TDB/	208 VOLT			240 VOLT		
	AMPÈRES		KW	AMPÈRES		KW
	1 PHASE	3 PHASE		1 PHASE	3 PHASE	
7-20	31	18	6.3	35	20	8.4
7-40	52	30	10.8	60	35	14.4

TDB/7-20, TDB/7-40
208/240 Volts, Monophasé et Triphasé

Schémas de câblage



480 VOLT			
TDB/	AMPÈRES 1 PHASE	AMPÈRES 3 PHASE	KW
7-20	13	8	6.3
7-40	25	15	12

TDB/7-20, TDB/7-40
480 VOLTS, MONOPHASÉ ET TRIPHASÉ

Fiche de Maintenance

No. du modèle _____ **Point de vente** _____

No. de série _____ **Adresse** _____

Date d'achat _____ **Date d'installation** _____

No. de commande _____ **Pour entretien appeler** _____

Date	Entretien effectué	Effectué par

Références

KLENZADE SALES CENTER ECOLAB. Inc.
370 Wabasha
St. Paul, Minnesota 55102
800/352-5326 or 612/293-2233

NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION
60 Battery March Park
Quincy, Massachusetts 02269

NFPA/54 - Installation of Gas Appliances & Gas Piping
NFPA/70 - The National Electrical Code

NATIONAL SANITATION FOUNDATION
3475 Plymouth Rd.
Ann Arbor, Michigan 48106

UNDERWRITERS LABORATORIES, INC.
333 Pfingsten Road
Northbrook, Illinois 60062

ZEP MANUFACTURING CO.
1310-T Seaboard Industrial Blvd.
Atlanta, Georgia 30318

Garantie limitée aux sociétés et organismes acheteurs utilisant cet équipement pour un usage industriel et commercial*

(pour ventes aux États-Unis, Hawaii et au Canada uniquement)

Les machines et équipements Groen Foodservice Equipment ("Groen Equipment") destinés à l'industrie alimentaire et au secteur de la restauration ont été fabriqués avec précision et rigoureusement inspectés et emballés afin de répondre aux critères d'excellence les plus sévères. Groen garantit ses machines et équipements contre tout défaut de matériel et de fabrication pour une période de douze (12) mois sous les conditions suivantes et sujettes aux limitations suivantes:

I. Cette garantie "pièces et main d'oeuvre" est limitée aux machines et équipements Groen vendus aux sociétés ou organismes acheteurs et utilisateurs d'origine (mais non aux fabricants utilisant cet équipement en tant qu'élément de leur équipement) sur son premier lieu d'installation aux États-Unis, à Hawaii et au Canada.

II. Tout dommage survenant pendant le transport doit être signalé au transporteur. Aucun dégât résultant du transport n'est couvert par la présente garantie et est la seule responsabilité de l'acheteur utilisateur.

III. Groen ou tout autre centre de réparation et de service après-vente agréé réparera ou remplacera tout équipement au choix de Groen, y compris mais non de façon limitative, les robinets, soupapes de sécurité, éléments et pièces de l'alimentation électrique et du gaz ayant été déterminés défectueux pendant la période de garantie. En ce qui concerne les opérations d'entretien et de dépannage couvertes par la garantie au sein du territoire décrit ci-dessus, Groen s'engage à couvrir les frais de main d'oeuvre pour le transport de l'équipement jusqu'à son point de destination final (temps et kilométrage) pendant les douze (12) premiers mois à partir de la date d'installation ou quinze (15) mois à partir de la date de son expédition du centre Groen.

IV. Cette garantie ne couvre pas l'entretien de la machine, l'étalonnage, les réglages périodiques indiqués dans les manuels ou instructions d'utilisation ni les pièces de rechange non durables telles que les lames des grattoirs, les joints, les garnitures, etc., ni les coûts et frais de main d'oeuvre encourus pour le déplacement d'équipements ou d'objets adjacents afin d'accéder à l'équipement Groen. Cette garantie ne couvre pas les dégâts résultants de toute installation, utilisation incorrectes ou négligence lors de l'utilisation de l'équipement ainsi que tout mauvais traitement ou entretien incorrect de ce dernier. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'emploi d'une eau de mauvaise qualité ou un entretien incorrect de l'autocuiseur.

V. CETTE GARANTIE EST UNE GARANTIE EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE Y COMPRIS TOUTE GARANTIE D'APTITUDE À LA COMMERCIALISATION OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIÈR ET GROEN DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE RESPONSABILITÉ DANS CES DEUX CAS DE FIGURE. LES RECOURS DÉCRITS AUPARAVANT SONT DES RECOURS EXCLUSIFS ET GROEN NE POURRA ÊTRE EN AUCUN CAS TENU POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS RÉSULTANTS DE TOUTE INEXÉCUTION OU DE TOUT DÉLAI D'EXÉCUTION DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

VI. Les machines et équipement "Groen Equipment" sont à usage industriel et commercial uniquement. Si un de ces appareils est vendu en tant qu'élément raccordé à un équipement provenant d'un autre fabricant, ou si ce dernier est utilisé en tant que produit de consommation, l'appareil sera vendu TEL QUEL et sans garantie.

* (Couvre tout équipement destiné à l'industrie alimentaire et au secteur de la restauration commandé après le 1 octobre, 1995)

UNIFIED BRANDS
FOODSERVICE EQUIPMENT SOLUTIONS
A DOVER COMPANY

GROEN GLOBAL WEB SITE
Us Out
www.groen.com

GROEN®

1055 Mendell David Drive
Jackson, MS 39212
Telephone 601 373-3903
Fax 601 373-9587

OM/SM-TDB/7 (Révisé le 01/00)
Pièce Numéro 121063